



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KIYMALI PATATES

4-5 tane patates
100-150 gr kıyma
1 tane soğan
1 tane çarliston biber
1 tane kırmızı biber
2 tane domates
2 tane sarımsak
1-2 yemek kaşığı domates salçası
1-2 yemek kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber
Toz kırmızı biber

Tavaya sıvı yağ koyup, yemeklik doğranmış soğanı ilave edip pembeleşinceye kadar kavurup, kıymayı ekleyin. Kavrulmuş kıymaya küp küp doğranmış biberleri ekleyip güzelce kavurun. Ardından küp küp doğranmış domatesi iri parçalar halinde kesilmiş sarımsağı, domates ve biber salçasını ekleyip karıştırın. Kıymalı harcımızın üzerine çıkacak kadar sıcak su, tuz ve baharatını ekleyip 1-2 taşım kaynatıp altını kapatın. Daha sonra patatesleri soyup ister halka halka ister elma dilimi şeklinde doğrayıp borcama dizin. Hazırlanmış olduğumuz kıymalı harcı her yerine gelecek şekilde 3. resimdeki gibi dökün. 200 derece fırında patatesler pişene kadar pişirin. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.

